

Codexkapitel B24 „Gemüse und Gemüsedauerwaren“

Teilkapitel „Verpackter geschnittener Salat“

Erlass: BMG-75210/0015-II/B/7/2009 vom 8.1.2010

1. Beschreibung

1.1

Verpackte geschnittene Salate und Gemüseerzeugnisse sind Halbfertigerzeugnisse aus einer oder mehreren Gemüsearten – allenfalls zerkleinert, vorgekocht, blanchiert oder tiefgekühlt. Dazu zählen auch Salate und salatähnliche Arten [z. B. Rucola (Rauke), Vogersalat (Feldsalat), Pflücksalate], welche nach der Ernte nicht weiter zerkleinert werden. Frische Gewürze und Kräuter sowie Sprossen und Keimlinge können beigegeben werden.

1.2

Bei der Auswahl des zu verarbeitenden Gemüses wird darauf geachtet, dass dieses mikrobiologisch möglichst wenig belastet ist.

1.3

Die Zerkleinerung erfolgt derart, dass wenig Zellsaft austritt, da dieser ein idealer Nährboden für die auf der Oberfläche haftenden Mikroorganismen ist.

1.4

Allenfalls anhaftendes Waschwasser wird weitgehend entfernt.

1.5

Bis zur Auslieferung werden verpackte geschnittene Salate und Gemüseerzeugnisse in Kühlräumen bei einer Temperatur von +2 bis +4 °C, kurzfristig höchstens bei

+6 °C gelagert. Die Auslieferung erfolgt in vorgekühlten Kühl-LKW bei einer Temperatur von +2 bis +4 °C, kurzfristig höchstens bei +6 °C. Die Lagerung beim Handel erfolgt gekühlt bei einer Temperatur von +2 bis +4 °C, kurzfristig höchstens bei +6 °C.

1.6

Verpackte geschnittene Salate und Gemüseerzeugnisse haben nur eine begrenzte Haltbarkeit. Diese hängt u. a. von der Sorte, der Ausgangskeimzahl, der Technologie bei der Verpackung, der allgemeinen Betriebshygiene und den Lagerbedingungen ab. Üblicherweise ist mit einer Haltbarkeit von fünf Tagen zu rechnen. Um die angegebene Haltbarkeitsfrist einhalten zu können, ist die lückenlose Kühlkette bis zum Verbraucher erforderlich.

2. Beurteilung

2.1

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Kapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.

2.2

Die mikrobiologische Beurteilung erfolgt gemäß den Richtlinien der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie e. V.) für Mischsalate idgF.¹

¹ www.lm-mibi.uni-bonn.de/DGHM.html5